



Svar fra Torben Toldam-Andersen

Toldam-Andersen, Torben

Published in:
Vinpressen

Publication date:
2017

Document version
Også kaldet Forlagets PDF

Document license:
[Ikke-specificeret](#)

Citation for published version (APA):
Toldam-Andersen, T. (2017). Svar fra Torben Toldam-Andersen. *Vinpressen*, 25(6), 17-18.

Svar fra Søren Refslund Møller

Med reference til Jan Thrysøe's indlæg om Vinskuet 2017 vil jeg gerne bidrage med nogle kommentarer.

Som ny formand for Vinskueudvalget gik jeg ind i planlægningen af bedømmelse og skue uden forudfattede meninger, og hverken udvalget eller jeg havde ambitioner omkring væsentlige ændringer i noget, som hidtil havde fungeret rimeligt tilfredsstillende. På erfagruppernes formandsmøde i januar blev der godt nok præsenteret og drøftet nye bedømmelsesmetodikker, men der blev, så vidt jeg er orienteret, ikke truffet nogen endelig beslutning om ændringer.

Vinbedømmelsen 2017 foregik således efter samme principper som tidligere og med en dommersammensætning udvalgt i samme oversigt over dommeremner som tidligere. Listen over dommeremner er sammensat af sommelierer, vinskribenter, vinhandlere og andre med indsigt i vinbedømmelse. Dommersammensætning er foretaget ud fra ønsket om at anvende dygtige og erfarne smagere, men også ud fra ønsket om at udbrede kendskabet til dansk vin gennem fagartikler og handel. Det hidtil anvendte engelske 20 points bedømmelsesskema blev med nogle mindre men ikke principielle modifikationer også anvendt ved vinbedømmelsen 2017.

Grundet utilfredshed blandt avlere over, at tidligere års dommerkommentarer var for generelle og i nogle tilfælde modstridende, blev dommerne i år instruerede i kun at give kommentarer vedrørende særlige indtryk. Vi måtte efterfølgende konstatere, at det ikke kom til at fungere efter hensigten, og da det er et kæmpearbejde at renskrive og sammenfatte 3-4 dommeres kommentarer for hver af de 274 vine, besluttede vi i udvalget at undlade dette.

Med mine ny erhvervede erfaringer med vinbedømmelsen er jeg faktisk ret enig i Jan Thrysøe's betragtninger om behovet for forbedringer, og vi er i Vinskueudvalget allerede i gang med overvejelserne. I disse overvejelser indgår også vurdering af det anvendte engelske 20 points system i forhold til at anvende det betydeligt mere differentierede men også komplicerede europæiske OIV system. Supplerende sensorisk bedømmelse er ligeledes en mulighed, som vil indgå i overvejelserne. Dommerudvælgelse og dommerforberedelse samt ændrede grupperinger af dommere og vine ved vinbedømmelsen er tilsvarende emner, som vi arbejder med.

Uanset om man er erhvervs- eller hobbyavler, er jeg overbevist om at målet er det samme, nemlig at fortsætte arbejdet med at forbedre kvaliteten af dansk vin, og herunder er en kvalificeret bedømmelse et særdeles vigtigt redskab, som vi i Vinskueudvalget er meget bevidste om, og som vi meget gerne modtager konstruktive forslag til.



Svar fra Torben Toldam-Andersen

I en artikel som den Ole skrev, kan man altid diskutere, hvad der skal med og ikke med. Der er jo ikke uendeligt med spaltepads, og portrætter af alle dommere er nok ikke relevant i en sådan artikel, men en mulighed kunne være, at man på hjemmesiden præsenterede portrætter, som man henviste til. Eventuelt kunne man næste gang prioritere bare kort at nævne navnene og kort omtale, hvordan dommerpanelet var udvalgt.

Dommerpaneler kan sammensættes på mange måder, og det er næppe noget alle bliver enige om lige med det første. I Dansk Forum for Frugtvin har vi f.eks. vægtet at få en bred synsvinkel på vinene for derigennem at få en robust bedømmelse og med relativt mange gentagelser d.v.s. 5 dommere tilfældigt valgt blandt 20 dommere, som smagte hver vin. Vores dommere havde vi valgt således, at der var cirka lige mange repræsentanter i panelerne fra a) sommelierer/restaurantfolk/tjenere, b) vinhandlere c) vinskribenter og d) andre – som her hovedsageligt var sensorikere og vinmagere (nogle gang kan en dommer have mere end en "kasket" på altså f.eks. en vinskribent som er uddannet sommelier). Dette er naturligvis bare én måde at gøre det på. Det er vigtigt at forstå, at i sådan en bedømmelse er der ikke tale om en sensorisk profilering, som man laver med et trænet panel. Det er i stedet i meget høj grad en subjektiv bedømmelse, hvor den enkelte dommer giver udtryk for, i hvor høj grad han/hun kan lide vinens duft, smag o.s.v. Man kan sige, at man beder dem tage stilling til i hvor høj grad dette er en vin, de vil betale penge for. Og i denne sammenhæng mener jeg, at det giver god mening at have folk i panelet, som har forskellig tilgang til vin.

Det er min oplevelse, at mange tit forveksler de forskellige sensoriske bedømmelsesmetoder og tror, at den bedømmelse der laves til et vinskue er en eksakt videnskabelig og objektiv bedømmelse – det er det imidlertid ikke. Det er vigtigt at diskutere disse ting, så der sker en forventningsafstemning blandt medlemmerne/deltagerne i skuet.

Med hensyn til vinanalyserne så kunne det selvfølgelig have været nævnt tydeligere, men det er vel en ret udbredt viden, at det er analyser vi har lavet ved KU? Jeg er glad for, at WineScan analyserne er i god overensstemmelse med de tyske målinger. WineScan er ikke de mest præcise målinger i denne verden, men de er hurtigt udført og en prisbillig måde at få mange parametre målt på en gang. Det er primært tænkt som et styringsredskab under vinfremstilling, og her er det i langt de fleste tilfælde ikke afgørende om der måles f.eks. 12,8 eller 13,1 i % alkohol.

For sulfitmålingerne kan jeg tilføje, at vi korrigerer for reduktioner i rødvine og rosé, men ikke i hvide vine. Da en af de vine, Jan Thrysøe omtaler, er en *Solaris* vin vil der i hvert fald i den ene af disse ikke være foretaget reduktion-måling og -korrektur i vores måling, og det kan undre mig en smule, at det skulle være gjort i den tyske måling af den hvide vin. Vores målepraksis har vi importeret/kopieret fra et tysk laboratorium. Som udgangspunkt er det primært i de røde/fenolholdige vine, at korrekturen er af betydning, men man bør nok også tilføje, at brug af ascorbinsyre (c-vitamin) som antioxidant kan forstyrre sulfitmålinger ganske meget. Og det er nok primært i de hvide/reduktive vinstile, at det har anvendelse. Hvor mange der bruger ascorbinsyre, ved

jeg ikke, men jeg kunne tænke mig, at det kunne være noget som primært er udbredt blandt de kommercielle producenter. Svend Moesgaard har jeg i hvert fald hørt tale meget positivt om brugen af ascorbinsyre. Den slags er jo inspirerende at høre og derfor noget det breder sig også blandt hobbyproducenterne. Jeg plejer at sige, at den primære forskel mellem hobby og kommercielle avlere i Danmark er mængden af vin de producerer. Ikke ønsket om at lave en så god vin som muligt. Der er med andre ord rigtig mange forhold, som gør at måling af sulfat i vin er en usikker og vanskelig sag, som kan variere en hel del. Det har jeg aldrig lagt skjul på. Specielt hvis sulfat niveauet er lavt i vinen, kan det være meget vanskeligt at måle korrekt. Og det gennemgående for vores målinger af dansk vin er, at niveauerne er lavere end de burde være, og en generel korrektur for reduktioner gør dem kun lavere.

Jeg er dog enig med Jan Thrysøe i, at der ikke burde være så store forskelle i de målte værdier, som tilfældet er. Det kan betyde en hel del, på hvilket tidspunkt vinene er målt i de 2 tilfælde. Sulfat niveauet er ikke konstant i vine og aftager med forskellig hastighed fra vin til vin. Derfor hvis målinger skal kunne sammenlignes direkte, sådan som det gøres her, bør de udføres på samme vin batch og indenfor en kort tidsperiode og på samme måde. 🍷

Medlemsoplysninger kan vedligeholdes på hjemmesiden

Af Ole Stauning, webmaster

I arbejdet med at nå de mål, som vi for omkring to år siden satte os i forbindelse med fornyelsen af FDV's hjemmeside, har vi i den forgangne "sommer" skiftet udviklere til firmaet Morning Train i Odense, og med deres kompetente hjælp er vi nu nået frem til, at medlemsoplysninger kan vedligeholdes på hjemmesiden og derfra automatisk synkroniseres med vores medlemssystem WinKAS – en opgave, som vores tidligere udviklere gav os overfor.

Efter login fører menupunktet **Medlemsdata** i menuen **Medlem** til en side som den, der er vist i illustrationen. Oplysningerne i toppen kan ikke rettes. Det vil sige, at hvis man er hobbyavler og bliver erhvervsavler, så skal man kontakte sekretariatet. Og tilsvarende hvis man skulle slå sig ned i udlandet.

Svar fra redaktøren

Det har slet ikke været min hensigt, at artiklen i Vinpressen nr. 5, 2017 skulle omhandle forberedelserne til vinskuet. Mit fokus har været på selve begivenheden på Hotel Comwell i Middelfart og de ved den lejlighed præsenterede resultater af vinbedømmelserne. Når jeg bruger plads på at indlede artiklen med et historisk tilbageblik, så er det af hensyn til de læsere, der ikke har været med så længe.

Vi har så vidt jeg kan erindre aldrig tidligere præsenteret de enkelte medlemmer af dommerpanelet i Vinpressen; men skulle vi vælge gøre det fremadrettet, så mener jeg, at det så vidt muligt hører hjemme i foramtalen af vinskuet, sammen med beskrivelsen af bedømmelseskriterierne og reglerne i øvrigt. En anden mulighed er naturligvis den som Torben Toldam foreslår – og som Jan Thrysøe egentlig selv bringer på banen: At bringe sådanne portrætter i forbindelse med vinskueomtalen på hjemmesiden.

Jeg er stærk tilhænger af genemsigtighed, så lad os endelig tage ved lære og fremover tilgængeliggøre så meget information om Dansk Vinskue som overhovedet muligt, enten i Vinpressen eller på hjemmesiden. 🍷

Dernæst følger under hovedpunktet **Medlem** de almindelige og obligatoriske kontaktoplysninger, som blandt andet benyttes ved udsendelse af Vinpressen.

Bemærk at **antallet af lokal- og ERFA-grupper ikke læn-gere er begrænset til to**, en primær og en sekundær; men at man kan tilføje alle de grupper, som man deltager i. Dette er blandt andet en tilpasning til, at der forventes at opstå flere fagligt baserede ERFA-grupper.

Felterne under hovedpunktet **Vingård** anvendes foreløbig primært i forbindelse med Dansk Vindag – den lørdag i september, hvor vingårde over hele landet holder åbent hus. Det vil sige, at det er under **Vingårdsbeskrivelse**, at man skal reklamere for, hvad man kan tilbyde gæsterne på denne dag. Vi udtrækker hen over sommeren lister over besøgsvingårde baseret på dem der har vinget af, at holder åben vingård på Dansk Vindag.

Det er tanken, at der på sigt tilføjes flere felter under hovedpunktet Vingård. Det kunne være, om man har en vingårds-butik, og det kunne blive nogle af de oplysninger, der fandtes i den hedengangne Vinavlerdatabase, som for et par år siden kunne anvendes i forbindelse med indrapporteringen af høstdata, og som det er planen at genskabe fra grunden, i den udstrækning FDV's økonomi muliggør det.

Endelig har man mulighed for at ændre sin **adgangskode**, når det ønskes.

De ændringer, som man foretager på hjemmesiden, synkroniseres som nævnt med medlemssystemet. Det vil sige, at man altså ikke længere behøver et vedligeholde sine medlemsoplysninger der. Hvis man skulle finde på at gøre det alligevel, så virker synkroniseringen begge veje, så i den sidste ende opnår man det samme resultat. 🍷